

Kulit crust domba/kambing, Mutu dan cara uji

KULIT KRAS DARI DOMBA ATAU KAMBING

1. RUANG LINGKUP

Standar ini meliputi definisi, syarat mutu dan klasifikasi, cara pengambilan contoh, cara penyiapan contoh, cara uji, syarat lulus uji dan pengemasan kulit kras berasal dari kulit domba atau kambing yang umumnya disamak kombinasi.

2. DEFINISI

Kulit kras dari domba atau kambing adalah kulit domba atau kambing disamak masak dengan proses penyamakan kombinasi yang belum mengalami penyempurnaan dan mudah dibasahkan kembali.

3. SYARAT MUTU DAN KLASIFIKASI

Syarat mutu dan klasifikasi kualitas kulit kras dari domba atau kambing seperti pada tabel di bawah ini.

Tabel I
Syarat Mutu Kulit Kras dari Domba atau Kambing

No.	Jenis Uji	Persyaratan
1.	Kimiaawi	
	- Kadar air	maks. 18%
	- Kadar Cr_2O_3	min. 3 %
	- Kadar abu jumlah	maks. 2% diatas kadar Cr_2O_3
2.	- Kadar lemak	min. 4%
	- pH	3,5 - 7,0
	Fisis	
	- Tebal	rata
	- Penyamakan	masak
	- Kekuatan tarik	min. 975
	- Kemuluran	maks. 50%
	- Kekuatan sobek	min. 140

Tabel II
Klasifikasi Kualitas Kulit Kras dari Domba atau Kambing

Uraian	Persyaratan Kualitas					Keterangan
	I	II	III	IV	V	
Tingkat kerusakan	maks. 5%	maks. 20%	maks. 30%	maks. 40%	maks. 50%	1. Kerusakan tiap lembar kulit dihitung per luas kulit 2. Jenis dan tempat kerusakan mempengaruhi kualitas kulit

4. CARA PENGAMBILAN CONTOH

Sesuai dengan SNI. 0692-89-A, *Cara Pengambilan Con -*
SII. 0757-83 *toh Kulit*

Petugas pengambil contoh harus memenuhi syarat yaitu orang yang telah berpengalaman atau dilatih lebih dahulu dan mempunyai ikatan dengan suatu badan hukum.

5. CARA PENYIAPAN CONTOH

Sesuai dengan SNI. 0643-89-A, *Cara Menyiapkan Con -*
SII. 0758-83 *toh Uji Kulit untuk*
Pengujian Fisis dan
Kimiawi

6. CARA UJI

6.1. Kimiawi

6.1.1. Kadar Air

Sesuai dengan SNI. 0644-89-A, *Cara Uji Kadar Air*
SII. 0759-83 *dalam Kulit*

6.1.2. Kadar Abu Jumlah

Sesuai dengan SNI. 0563-89-A, *Cara Uji Kadar Abu*
SII. 0637-82 *dalam Kulit*
Tersamak

6.1.3. Kadar Cr_2O_3

Sesuai dengan SNI. 0645-89-A, *Cara Uji Kadar Krom*
SII. 0760-83 *Oksida Kulit*
Tersamak

6.1.4. Kadar Lemak

Sesuai dengan SNI. 0564-89-A, *Cara Uji Kadar*
SII. 0638-82 *Minyak atau Lemak*
dalam Kulit
Tersamak

6.1.5. pH

Sesuai dengan SNI. 0646-89-A, *Cara Uji pH*
SII. 0761-83 *Kulit Tersamak*

6.2. F i s i s

Sebelum pengujian fisis dilaksanakan, maka contoh-contoh kulit setelah dipotong sesuai dengan bentuk yang telah ditentukan untuk pengujian fisis; ditempatkan dahulu dalam ruangan yang mempunyai kelembaban 63-67% (RH) selama paling sedikit 24 jam.

6.2.1. Tebal

Pengukuran dikerjakan pada tiga tempat di bagian kroupon dengan jarak 5 cm dari garis punggung dan pada dua tempat pada bagian perut, harus menunjukkan tebal yang sama dan bila ada perbedaan, maka selisih tersebut tidak boleh lebih dari 0,15 - 0,20 mm.

6.2.2. Penyamakan

Potong kulit dengan ukuran 10 x 10 cm, kemudian masukkanlah dalam air yang sedang mendidih selama 1 menit. Kulit diangkat dan diperiksa apakah menjadi kaku atau tidak dan susut banyak atau tidak. Bila menjadi kaku dan susut lebih dari 10% dari luas kulit, berarti penyamakan kurang sempurna

6.2.3. Kekuatan tarik dan ketahanan regang

Sesuai dengan SNI. 1793-90-A, *Cara Uji Kekuatan*
SII. 1403-85 *Tarik dan Kemulur-*
am Kulit

6.2.4. Kekuatan Sobek

Sesuai dengan SNI. 1794-90-A, *Cara Uji Kekuatan*
SII. 1402-85 *Sobek dan Kekuatan*
Sobek Lapisan
Kulit

6.3. Klasifikasi Kualitas

Penentuan klasifikasi kualitas kulit krom basah dari domba atau kambing sesuai dengan SNI.
SII. 0066-

Mutu dan Cara Uji Kulit Pikel dari Domba atau Kambing.

7. SYARAT LULUS UJI

Suatu tanding dapat memenuhi syarat, apabila hasil uji yang diambil memenuhi syarat mutu. Klasifikasi dari tanding ditentukan cacat-cacatnya.

8. PENGEMASAN

Sesuai dengan SNI. 0647-89-A, *Pengemasan Kulit Wet -*
SII. 0762-83 *Blue Domba/Kambing*
dengan Peti Kayu.



BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id